



ZEIT FÜR *gutes Brot*

Unsere hauseigenen Sauerteige verleihen Brot wie dem Sauerteig-Urbrot, Meister-Roggenlaib oder Urkulturmörk Brot ihren unverwechselbaren Geschmack. Probieren Sie diese und weitere köstliche Sauerteig-Spezialitäten.



QUARTALSWETTBEWERB

Gerade das Thema „Sauerteig“ wird von unserer Kundschaft weiterhin fokussiert und ist ein wichtiges Verkaufsargument bei der Kaufentscheidung. Um hier top aufgestellt zu sein und unsere Kundinnen und Kunden ausgiebig beraten zu können, finden Sie hier das Sortiment und ein paar Informationen zu Sauerteig und die Vorteile davon.

Sauerteig	SAP-Nummer	Bezeichnung
Dinkelvollkornsauerteig	5505883002	Vollkorn-Dinkelbrot 500 g
Roggensauerteig	5638907006	Bauernbrotteig 1000 g
Roggensauerteig	8110505	Genetztes Filstäler 500 g
Roggensauerteig	3811005006	Genetztes Filstäler 1000 g
Roggensauerteig	700088003	Kartoffelbrot 500 g
Roggensauerteig	829282003	Kartoffel-Nuss-Stange halbgebacken 450 g
Roggensauerteig	5614515005	Kartoffel-Nuss-Stange gebacken 450 g
Roggensauerteig	5879655007	Eifelkruste 700 g
Roggensauerteig	4402430001	Gassenhauer 500 g
Roggensauerteig	4402445003	Gründerbrot Roggen 750 g
Roggensauerteig	5833387001	Kürbiskernbrot 400 g
Roggensauerteig	2231711001	Meister-Roggenlaib 750 g
Roggensauerteig	4402520003	Sauerteig-Urbrot 750 g
Roggensauerteig	2231153001	Roggenkruste 500 g
Roggensauerteig	6741216005	Vollkorn-Roggenbrot Pur 500 g
Roggensauerteig	6616760002	Vollkorn Schrot + Kornbrot 500 g
Roggensauerteig	4402556002	Urkultkorn Brot 750 g
Roggensauerteig	625862003	Kurpfälzer Kornbrot 750 g
Weizensauerteig	4402391007	Basler Brot 1000 g
Weizensauerteig	6762920004	Weizenmischbrot 750 g



Die Vorteile von Sauerteig:

- Längere Frischhaltung, da das Mehl in einem Sauerteig fermentiert wird.
- Fördert ein intensives Brotaroma.
- Dient zur Teiglockerung und zur Verbesserung der Krume.

WERBEMITTEL:



QUARTALSWETTBEWERB | BACKWAREN

Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.